



PROPUESTAS MENÚS DE NAVIDAD 2020



Aperitivos:

- Bombón crocante de Foie (12 unid.12,00€)
- Trufas de Queso azul con Arándanos y Pistachos (12 unid.10,00€)
- Jamón Ibérico de Bellota cortada a mano con Almendras fritas (100gr, 15,00€)
- Bandeja de Lomo Ibérico de Bellota con pan soplado (100gr, 12,00€)
- Bandeja de Quesos 4 variedades con frutos secos, confitura de higos, tostas de albaricoque y pistachos (8 personas, 18,00€)
- Aceituna Gordal con Anchoa del Cantábrico e inyección de Vermouth (1,50€, unid.)
- Bandeja de Salmón con Blinis con salsa de mostaza y miel (100 gr., 18,00€)
- Mini Creppes rellenos de ensalada de Salmón y Aguacate (2,00€ unid.)
- Croquetitas de Carabineros al Brandy (1,30€ unid.)
- Croquetitas de Gorgonzola con Boletus (1,20€ unid.)
- Croquetitas de Sobrasada de Mallorca con Queso de Mahon (1,20€ unid.)

PRIMEROS:

- Canelón de Txangurro con salsa de Marisco al Cava (5,00€ ración)
- Corona de Navidad de Budín de Merluza y Gambas (8 raciones aprox.: 24,00€)
- Rape a la Americana (5,00€ ración)
- Lasagna de Setas con Foie ó de Setas con Gorgonzola ((6 raciones: 18,€)
- Mousse de Tomate con Langostinos y vinagreta de Lima (6 pax.: 16,00€)
- Pastel de Calabaza, Queso de Cabra y Cebolla caramelizada (6 pax. 15,00€)
- Vieiras a la Gallega con costra de Parmesano (6,00€ unidad)
- Crema de Calabaza con Gamba al curry (6 raciones: 12,€)



SEGUNDOS:

- Pavo Asado acompañado de su salsa, Arroz de Navidad con Pasas y Piñones y Compota de Manzana (100,00€, 8 personas Aprox.)
- Poularda rellena de Boletus y Foie loncheada, acompañada de su salsa, Arroz de Navidad y Manzanas al Calvados (120,00€, 8 personas Aprox.)
- Roast Beef con su salsa al limón, acompañado de Patatitas con su piel a la provenzal (12,00€ p.p.p)
- Magret de Pato con salsa de Higos, y tìmbal de patata y Bacon (12,00€ p.p.p)
- Carrilleras Ibéricas glaseadas acompañadas de puré de patata trufada y pimientos del piquillo caramelizados (12,50 p.p.p)
- Solomillo a la Broche, salsa de setas y Jamón Ibérico, con patatitas a lo pobre y verduritas al wok (14,00€ p.p.p)

DULCES:

- Tarta de Queso azul cremosa (25,00€)
- Tarta de Chocolate con Pistachos, Frutos silvestres y Mascarpone (25,00€)
- Tarta Guinness con frostí de Queso (25,00€)
- Tarta de Chocolate Blanco con Pistachos y Frambuesas (25,00€)
- Cazuelita Individual de Tarta Tatin (3,50€ unidad)

(*) Tartas: 10 raciones





CONDICIONES DEL SERVICIO



- 1.- Los pedidos se entregarán los días 24 y 31 entre las 10:00 y las 13:30 horas. Los pedidos del día 25 y 1 de Enero, se entregarán el día anterior.
- 2.- Los encargos del día 24 el último día para cogerlos será el día 20 y para el día 31, el 27 de Diciembre.
- 3.- Los Pedidos serán entregados en menaje de usar y tirar, aptos para calentar en el horno, en el caso en que sea necesario, e incluirán una hoja de instrucciones.
- 4.- El Transporte es gratuito para Madrid, para fuera de Madrid, consultar precios.
- 5.- Los precios indicados en cada propuesta no incluyen el 10% de IVA.
- 6.- Los pedidos deberán realizarse por escrito, enviando un e.mail de confirmación a la dirección de correo electrónico tirabequecatering@gmail.com.
- 7.- La forma de cobro será por transferencia bancaria.

